

ARTIPELAG

WALLINMENY



Exklusiv Lars Wallin-meny med dryckespaket

En gourmetmeny komponerad av vår kökschef Stefan Pernemar med inspiration från de former och färger som återkommer i Lars Wallins couture. Rätterna är en fröjd för både ögat och smaklökarna och de gör sig utmärkt i Artipelags vackra skärgårdsmiljö.

TRERÄTTERS MENY

Förrätt

Löjrom och guld "Limited Edition"
Löjrom från Kalix, rostad brioche och syrad gräddre.

Huvudrätt

Ugnsbakad torsk "Couture Blanc"
Svarta pärlor och vit miso.

Dessert

Tonkabavaroise "Red Carpet"
Hallongelé, grön kardemumma och chokladpistagebrownie.

Trerättersmenyn kostar 674 kr exkl moms (755 kr inkl moms).

DRYCKESPAKET

Fördrink

Ginger Dream
Gin, äppelmust och hemgjord ingefärssirap.

Förrätt

NV, André Clouet Grande Réserve, Champagne, Frankrike
Ett glas.

Huvudrätt

2015, Jordan Barrel Fermented Chardonnay, Stellenbosch, Sydafrika
Ett glas med påfyllning.

Dessert

Kaffe eller te.

Dryckespaketet kostar 307 kr exkl moms (381 kr inkl moms).

Gäller för grupper på 30–200 personer.

För bokning och mer information kontakta event@artipelag.se eller på tel 08-570 130 60.



Artipelagstigen 1, Värmdö
artipelag.se